

PENGARUH PENAMBAHAN ASAM EMPEDU (*Bile acid*) SEBAGAI *feed additive* TERHADAP KUALITAS FISIK TELUR AYAM PETELUR

Anggun Kharisma Handita
Program Studi Manajemen Bisnis Unggas
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Asam empedu adalah asam sterol yang disintesis dari kolesterol dalam hati dan merupakan komponen utama dari empedu, yang memiliki peran meningkatkan penyerapan lemak dari usus. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan asam empedu (*bile acid*) pada pakan terhadap kualitas fisik telur ayam dan mengetahui level terbaik dalam penambahan asam empedu pada pakan ayam petelur. Kegiatan ini menggunakan analisis data Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 4 kali ulangan. Setiap ulangan terdiri dari 4 ekor ayam layer umur 29 - 32 minggu sehingga membutuhkan 64 ekor ayam strain *Isa Brown*. Level asam empedu yang diberikan yaitu P0 = Pakan kontrol tanpa asam empedu, P1 = 0,5 g/kg pakan, P2 = 1,0 g/kg pakan, P3 = 1,5 g/kg pakan dengan penambahan minyak 1% tiap perlakuan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah berat telur, indeks putih telur, indeks kuning telur, haugh unit ketebalan kerabang telur, dan warna kuning telur. Data kumulatif umur 32-33 minggu dianalisis statistik dengan uji anova dan diperoleh hasil tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$). Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian pakan dengan penambahan *bile acid* 0,5 gram sampai taraf 1,5 gram dalam ransum tidak mempengaruhi kualitas fisik telur.

Kata kunci : *Asam empedu, Pakan, Minyak, Emulsifier, Ayam petelur, Kalitas Fisik Telur.*

THE EFFECTS OF *BILE ACID* ADDITION ON FEED TO THE PHYSICAL QUALITY OF LAYER CHICKEN EGG

Anggun Kharisma Handita

Study Program of Poultry Business Management

Department of Animal Husbandary

ABSTRACT

Bile acid is sterol acid which is synthesized from cholesterol in the liver. It is the main component of bile, which has the role of increasing the absorption of fat from the intestine. This study aimed to determine the effects of bile acid addition on feed to the physical quality of layer chicken egg and to know the best level of its addition. Completely Randomized Design data analysis with 4 treatments and 4 replications was used in this study. Each replication consisted of 4 layers by the age of 29 weeks so that it needed 64 layers strain *Isa Brown*. The bile acid level given was P0 = Control feed without bile acid, P1 = 0.5 g/kg of feed, P2 = 1.0 g/kg of feed, P3 = 1.5 g/kg of feed and addition of 1% oil/treatment. The parameters in this research were weight of egg, egg white index, yolk index, haugh unit thickness of egg shell, and color of yolk. The cumulative data of 32-33 weeks experiment were analyzed statistically using ANOVA test and showed that there were no significant differences ($P > 0.05$). From this study it can be included that the addition of 0.5 gram of the bile acid to the level of 1.5 gram in the ration did not effect the physical quality of the egg.

Keywords : *Bile Acid, Feed, Oil, Emulsifier, Layer Chicken, Physical Quality of Egg*